



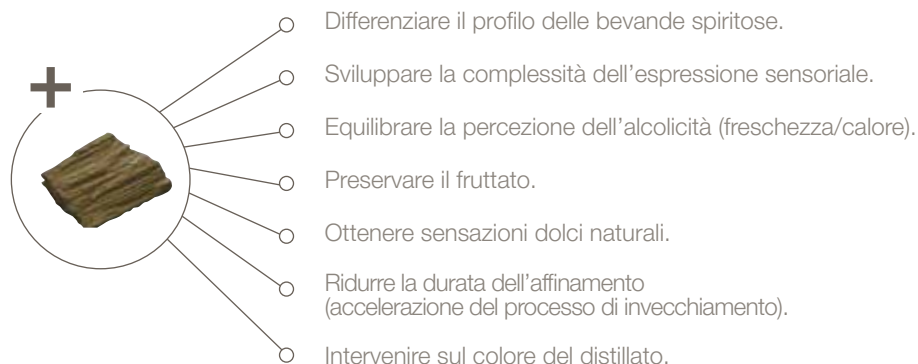
NOBILE[®] SPIRIT

Gamma completa di pezzi di alta qualità
specificamente sviluppata per le bevande spiritose



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

AFFINAMENTO: I VANTAGGI



I PROCESSI ESCLUSIVI DI TOSTATURA NOBILE®

TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

Programma di tostatura specifico per l'ottenimento di espressioni sensoriali riproducibili.

TOSTATURA
OMOGENEA

SOFT OAK PROCESS

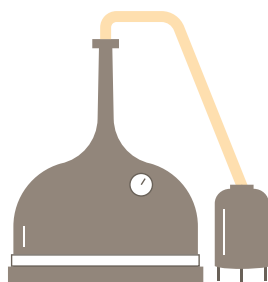
Specifico per la gamma NOBILE®, il processo "Soft Oak" viene applicato per esaltare la dolcezza dei tannini nel corso della torrefazione, contribuendo a determinare specifiche e particolari espressioni.

SOFT
OAK
PROCESS

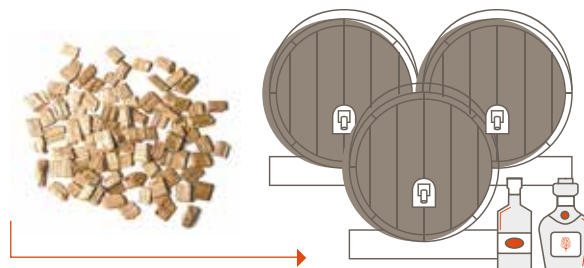
SOLUZIONI DI AFFINAMENTO PREMIUM

Vero e proprio strumento di differenziazione sensoriale, i pezzi di legno di quercia NOBILE® possono essere utilizzati in purezza od in assemblaggio al fine di ottenere esattamente il profilo sensoriale atteso delle vostre bevande spiritose.

Distillazione



Invecchiamento



A seconda del dosaggio e della tipologia di distillato i pezzi di legno di quercia presentano un'influenza sul colore, la tessitura e l'espressione sensoriale.

PEZZI DI QUERCIA



NOBILE® FRUIT SHINE

QUERCIA FRANCESE

- ▶ Freschezza al palato.
- ▶ Leggero effetto strutturante.

Espressione sensoriale:

- ▶ **Esalta i sentori fruttati.**
- ▶ Delicata complessità boisée.



NOBILE® BOURBON CASK

QUERCIA AMERICANA

- ▶ **Volume & rotondità.**
- ▶ Caldo equilibrio al palato.

Espressione sensoriale:

- ▶ Invitante: crema catalana, zucchero grezzo.
- ▶ Complessa: vaniglia del Madagascar, bourbon, scorza d'arancia, caramello.



NOBILE® OLD RESERVE

QUERCIA AMERICANA

- ▶ Apporto delicato.
- ▶ **Tannini dolci e serici.**

Espressione sensoriale:

- ▶ Invitante: biscotto, vaniglia.
- ▶ Complessa: frutta secca, spezie, fiori.
- ▶ Persistenza e sofisticata complessità boisée.

ORIGINE

Quercia francese (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) e/o Quercia americana (*Quercus alba*).

NOBILE® è impegnata nel programma PEFC (Pan European Forest Certification), per promuovere la gestione sostenibile delle foreste e garantire la biodiversità.

DOSI

Nell'applicazione sulle bevande spiritose: a seconda del tenore alcolico aggiunta di 5 - 10 g/L per immersione diretta dei sacchi da infusione **NOBILE®** nel recipiente.

DIMENSIONI

Misure dei pezzi: 7 - 15 mm.

Il processo produttivo garantisce l'omogeneità della pezzatura del prodotto per una massima qualità d'estrazione.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco da 15 kg di prodotto sfuso o contenente due dispositivi da infusione da 7,5 kg.

L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio sensoriale del prodotto.

REGOLAMENTAZIONE

L'utilizzo di "pezzi di legno di quercia" nel settore enologico o nel settore delle bevande spiritose è soggetto a regolamentazione ed a specifici obblighi.

Fare riferimento alla legislazione vigente.



MADE IN FRANCE

STAGIONATURA

I legni beneficiano di una fase di stagionatura naturale su platea all'aria aperta per un periodo minimo di **24 mesi**.

TEMPI DI CONTATTO

In affinamento: da 2 ad 8 settimane.

Tempi di contatto possono essere regolati in corso d'opera sulla base del riscontro ottenuto alla degustazione.

CONSERVAZIONE

Conservare non a diretto contatto con il suolo, nell'imballo originale integro a temperatura moderata, in ambienti asciutti non suscettibili di comunicare odori.

D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale - in confezione integra): 5 anni.

SICUREZZA, QUALITÀ & RIPRODUCIBILITÀ

Al fine di assicurare la costanza nel tempo dei profili **NOBILE®**, tutti i prodotti sono soggetti a rigorosi controlli relativi ai requisiti di qualità, tracciabilità e riproducibilità.

NOBILE® è coinvolta nelle metodiche HACCP.



NOBILE®
L'œnologie du bois